



GRUß AUS DER KÜCHE - SPICY OCTOPUS

Octopus am Spieß gebraten in homemade süß-sauer Sauce
 Zitronenjoghurt • marinierte Rote Rübe • Kernöl • Kren € 9,5

WEINEMPFEHLUNG - SAUVIGNON BLANC

Weingut Lackner, Ligist, Weststeiermark DAC 1/8l € 5,5

•••

THUNFISCHCARPACCIO € 14

mit Zitrus-Olivenölmarinade • Frischkäse-Kräuter Wantan • Kernölmayo
 eingelegter Garten Kohlrabi • Garten Romanasalat • Gewürzbaguette

FRUCHTIGE KOKOS-CURRY SCHAUMSUPPE mit Kaffir Limette € 6,5

Aufpreis 2 Stück Garnele im Backteig € 4,5

•••

GEGRILLTE CALAMARI € 21

mit Knoblauch, Tomate & Kräutl • Mangold Kartoffeln

CALAMARI FRITTI € 19

gebackene Calamari • Mangold Kartoffeln • Knoblauch-Zitronendip

FISCHVARIATION € 27

Lachsforellenfilet, Zander, Seehecht, Kabeljau, Muschel & Garnele
 gebraten mit Knoblauch, Tomate & Kräutl & gebacken
 Zartweizenrisotto • buntes Gemüse • Zitrone

FISH & CHIPS € 21

Kabeljaufilet im Crabbierbackteig • Pommes • Dipsauce • Zitrone

•••

SOMMERLICHE DESSERTS

nach mündlicher Empfehlung & Konditoreis vom Gensinger



66 Jahre



WIRTSCHAUSKARTE

*HAUSAPERITIF Glas Winzersekt trifft Ribisel-Himbeernektar
vom Bauernhof Wipfler 0,1l € 5*

VORSPEISEN & SUPPEN

STEIRISCHE FRÜHLINGSROLLEN - 2 STÜCK
hausgemachte süß-sauer Sauce • geriebener Kren € 8

RINDSUPPE mit Leberknödel € 6

RINDSUPPE mit Frittaten € 5

GEMISCHTER SALAT MIT KERNÖL € 6

GRÜNER BLATTSALAT MIT KERNÖL € 6



WEINEMPFEHLUNG - MUSKATELLER
Weingut Leitner Ilztal Vulkanland DAC 1/8l € 5,2



HAUPTSPEISEN

MOOSBACHER CORDON BLEU in der Kürsbiskernpanade
Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken & Moosbacher Käse mit Beilage nach Wahl € 18

GEBACKENES SCHNITZEL WIENER ART
vom Schwein mit Beilage nach Wahl € 16 • von der Pute mit Beilage nach Wahl € 18

GRILLTELLER NACH ART DES HAUSES
Schweinefilet im Speckmantel, gegrilltes Kotelett, Pute & Würstel
Pommes • buntes Gemüse • eingelegte Pfefferoni
Dipsauce • Kräuterbutter € 19,5

GEBRATENES ZANDERFILET
Petersilienkartoffel • Knoblauchsafterl • Zitrone € 19

KNUSPRIGE SCHAFKÄSE-SPINAT LAIBCHEN

mit BIO Schafskäse vom Pogehof aus Geistthäl in der Sesampanade
Petersilienkartoffel • buntes Gemüse • Dipsauce € 16

DORFWIRTPLATTE - FÜR 2 PERSONEN

Moosbacher Cordon Bleu • Kürbiskern-Putenwiener & Schweinswiener
Schweinefilet im Speckmantel & Veggie Laibchen
gegrilltes Kotelett, Geflügel & Würstel, steirische Frühlingsrolle

•••

Pommes • Reis • buntes Gemüse • Pfefferoni
Ketchup • hausgemachte süß-sauer Sauce • Kräuterbutter € 40

BACKHENDL VOM STEIRISCHEN MAISHENDL

Ganzes Backhendl € 24 • Halbes Backhendl € 12
Nur gegen Vorbestellung!

GUSTOSALAT

gebackene Geflügelstreifen auf gemischtem Salat • Kernöl • Ei € 14

•••

KINDERECKE

KINDERWIENER VOM SCHWEIN

Pommes frites • Ketchup € 10

KINDER SCHAFKÄSE-SPINAT LAIBCHEN

mit BIO Schafskäse vom Pogehof aus Geistthäl
gebacken in der Sesampanade • buntes Gemüse • Petersilienkartoffel • Dipsauce € 12

•••

SÜßKRAM

MEHLSPEISE & DESSERT aus unserer Vitrine ab € 4,5

STAMPERL ZIRBE

A.L. Genussmanufaktur Krottendorf Gaisfeld 2cl € 3,5

•••



NEU! Der GASTHOF RÖSSL - Genussclub
Folge uns auf unserem WhatsApp Kanal.
Wir posten Events, Menüs & Infos rund um den Gasthof.
Der Kanal ist anonym somit werden auch keine Nummern veröffentlicht.

KULINARSICHE HIGHLIGHTS

WIRTSHAUS ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Ein Auszug aus unseren Empfehlungen veredelt mit feinen Zutaten
3 Gänge Menü € 45 | 4 Gänge Menü € 55 | 5 Gänge Menü € 65
inkl. Gruß aus der Küche und Gebäck

nur gegen rechtzeitige Vorreservierung am Freitagabend



MITTAGSMENÜ

Wochentags: Suppenbuffet, Salatbuffet, Hauptspeise ab € 13
Menüdessertaufpreis € 2



ALLERGENINFORMATION

Gerne beraten wir dich mündlich über die Allergene, die in unseren Speisen enthalten sind und finden gemeinsam das passende Gericht für dich und deine Ernährungsweise



ÖFFNUNGSZEITEN

Montag, Donnerstag, Freitag: 10:00 - 21:30+ Uhr

Küche: 11:30 bis 14:30 und 17:30 bis 20:00 Uhr

Samstag, Sonntag und Feiertags: 9:00 - 16:30 Uhr

Küche: 11:00 - 14:30

(Samstagabend auf Anfrage für Feiern, Events und Veranstaltungen)

Dienstag, Mittwoch: Ruhetag



KONTAKT

Gasthof Rössl - Michael Rößl e.U.

Stallhofen 11 • 8152 Stallhofen

Telefon: 03142 22945

office@gasthof-roessler.at • www.gasthof-roessler.at

WOHER KOMMTS?

Weil das Thema der Herkunft für uns auch eine große Bedeutung spielt, bekennen wir uns mit gutem Gewissen zu hoher Qualität.

HIER IST EINE ÜBERSICHT UNSERER PARTNER

...

PRODUKT	LIEFERANT	HERKUNFT & INFO
Salat, Kräuter	Bernhard Rössl Sommer	eigener Garten
Salat, Gemüse, Obst	Sihorsch	je nach Saison
Kernöl, Apfelessig	Ölmühle Gruber & Fam. Reiter	Stallhofen
Schweinefleisch	Transgourmet, Karnerta,	AMA 4 x AT
Wild	Draxler	aus der Umgebung
Hühner	Draxler	steirisches Maishendl
Limo, Säfte	Brantl Aufhauser	Köflach
Garnele/Forelle/ Saibling	Kulmer & White Panther	Weizklamm/Rottenmann
Rind & Kalb	Karnerta/ Transgourmet, Bauern	4 x AT aus Österreich
Eier	Draxler	Steiermark
BIO Schafkäse	Pogerhof, Fam. Rainer	Geistthal
Honig	Imkerei Schober	Geistthal
Mehl	Agrarhandel Eckhardt	Uitz Steiermark
Nektar, Apfelsaft	Fam. Wipfler	Ligist
Liköre	A.L. Genussmanufaktur	Krottendorf-Gaisfeld
regionale Brände & Liköre	DA FINZ, Zweiger, Bäuchl,	

...

Bei allen weiteren Produkten die hier nicht angeführt sind, handeln wir nach bestem Wissen und Gewissen. **Euer GASTHOF TEAM.**